

Sendero de navegación

1. [Inicio](#)
2. [Tablas de seguridad alimentaria](#)
3. Conservación de alimentos fríos

Navegación

- [Retirada del mercado y brotes](#)
- [Tablas de seguridad alimentaria](#)
 - [Conservación de alimentos fríos](#)
 - [Seguridad alimentaria durante un apagón](#)
 - [Carnes rojas y aves de corral](#)
 - [Temperaturas internas mínimas y seguras](#)
- [Mantenga la seguridad de los alimentos](#)
- [Intoxicación alimentaria](#)
- [Personas en riesgo](#)

- Imprimir 

- Compartir 



Tabla de conservación de alimentos fríos

Siga estas pautas para guardar alimentos en el refrigerador y el congelador. Los cortos límites de tiempo para los alimentos refrigerados en el hogar le ayudarán a evitar que se echen a perder o que su consumo se vuelva peligroso. Las pautas para almacenamiento en el congelador son únicamente para la calidad; los alimentos congelados que se almacenan de manera continua a 0 °F o menos pueden conservarse por tiempo indefinido.

¿Busca un elemento específico? Consulte [FoodKeeper](#) para encontrar consejos de almacenamiento para más de 650 alimentos y bebidas.

[Descargar la tabla de conservación de alimentos fríos como PDF](#)

Alimentos	Tipo	Refrigerador (40 °F o menos)	Congelador (0 °F o menos)
Ensalada	Ensaladas de huevo, pollo, jamón, atún y macarrones	De 3 a 4 días	No se congelan bien
Perros calientes	Paquete abierto	1 semana	De 1 a 2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	De 1 a 2 meses
Fiambre	Paquete abierto o en lonchas	De 3 a 5 días	De 1 a 2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	De 1 a 2 meses
Tocino y embutidos	Tocino	1 semana	1 mes
	Embutidos crudos, de pollo, pavo, cerdo o res	De 1 a 2 días	De 1 a 2 meses
	Embutidos bien cocidos, de pollo, pavo, cerdo o res	1 semana	De 1 a 2 meses
	Salchichas que se compran congeladas	Después de cocinarlas, 3 a 4 días	1 a 2 meses a partir de la fecha de compra
Hamburguesas, carne	Hamburguesa, carne	De 1 a 2 días	De 3 a 4 meses

Alimentos	Tipo	Refrigerador (40 °F o menos)	Congelador (0 °F o menos)
molida y carne aves de corral molida	vacuna molida, pavo, pollo y otras aves de corral, ternera, cerdo, cordero y sus combinaciones		
Carne fresca de res, ternera, cordero y cerdo Jamón	Filetes	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
	Chuletas	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
	Carnes asadas	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
	Fresco, sin curar, crudo	De 3 a 5 días	6 meses
	Fresco, sin curar, cocido	De 3 a 4 días	De 3 a 4 meses
	Curadas, cocinadas antes de consumir, sin cocinar	5 a 7 días o fecha "vencimiento"	De 3 a 4 meses
	Bien cocido, sellado al vacío en fábrica, sin abrir	2 semanas o "consumir preferentemente antes del"	De 1 a 2 meses
	Cocido, envuelto en la tienda, entero	1 semana	De 1 a 2 meses
	Cocido, envuelto en la tienda, cortado en lonchas, a la mitad o en espiral	De 3 a 5 días	De 1 a 2 meses
	Jamón de Virginia, cocido	1 semana	1 mes
	Enlatado, con etiqueta "Conservar refrigerado", sin abrir	De 6 a 9 meses	No congelar
	Enlatado, no perecedero, abierto	De 3 a 4 días	De 1 a 2 meses
		Nota: Un jamón enlatado sin abrir, que no haya pasado su fecha de vencimiento, se puede guardar a temperatura ambiente por 2 años.	
	Jamón Prosciutto, Parma o Serrano, tipo italiano o español seco, cortado	De 2 a 3 meses	1 mes
Aves de corral frescas	Pollo o pavo, entero	De 1 a 2 días	1 año
	Pollo o pavo, en trozos	De 1 a 2 días	9 meses
Pescados de aleta	Pescado graso (pescado azul, bagre, caballa,	1 - 3 días	2 - 3 meses

Alimentos	Tipo	Refrigerador (40 °F o menos)	Congelador (0 °F o menos)
	mújol, salmón, atún, etc.)		
	Pescado blanco (bacalao, platija, abadejo, halibut, lenguado, etc.)		6 - 8 meses
	Pescado blanco (carbonero, perca, pez roca, trucha marina)		4 - 8 meses
Mariscos	Carne de cangrejo fresco	2 - 4 días	2 - 4 meses
	Langosta fresca	2 - 4 días	2 - 4 meses
	Cangrejo, langosta viva	1 día	No recomendado
	Almejas, mejillones, ostras y vieiras vivas	5 - 10 días	No recomendado
	Camarones, cangrejo de río	3 - 5 días	6 - 18 meses
	Almejas, mejillones, ostras y vieiras abiertas	3 - 10 días	3 - 4 meses
Huevos	Calamar	1 - 3 días	6 - 18 meses
	Huevos crudos con cáscara	De 3 a 5 semanas	No congelar con cáscara. Batir claras y yemas juntas y luego congelar.
	Claros y yemas de huevo crudas	De 2 a 4 días	12 meses
	Nota: Las yemas no se congelan bien		
	Huevo crudo congelado con cáscara por accidente	Usar inmediatamente después de descongelar	Mantener congelado, luego refrigerar para descongelar
	Nota: Deseche cualquier huevo congelado cuya cáscara esté rota		
	Huevos duros	1 semana	No congelar
	Sustitutos de huevo, líquidos, sin abrir	1 semana	No congelar
	Sustitutos de huevo, líquidos, abiertos	3 días	No congelar
	Sustitutos del huevo, congelados, sin abrir	Después de descongelar, 1 semana o consulte la fecha "Consumir antes de"	12 meses

Alimentos	Tipo	Refrigerador (40 °F o menos)	Congelador (0 °F o menos)
	Sustitutos del huevo, congelados, abiertos	Después de descongelar, 3 a 4 días o en la fecha debajo de "consumir preferentemente antes del"	No congelar
	Guisados con huevos	Después de hornear, 3 a 4 días	Luego del horneado, 2 a 3 meses
	Ponche de huevo, comercial	De 3 a 5 días	6 meses
	Ponche de huevo, casero	De 2 a 4 días	No congelar
	Tartas: calabaza o pacana	Después de hornear, 3 a 4 días	Luego del horneado, 1 a 2 meses
	Tartas: natilla y chifón	Después de hornear, 3 a 4 días	No congelar
	Quiche con relleno	Después de hornear, 3 a 5 días	Luego del horneado, 2 a 3 meses
Sopas y guisados	Con verduras o carne agregadas	De 3 a 4 días	De 2 a 3 meses
Sobras	Carnes rojas o blancas cocidas	De 3 a 4 días	De 2 a 6 meses
	Croquetas o medallones de pollo	De 3 a 4 días	De 1 a 3 meses
	Pizza	De 3 a 4 días	De 1 a 2 meses

Fecha de la última modificación

20 de septiembre de 2021
